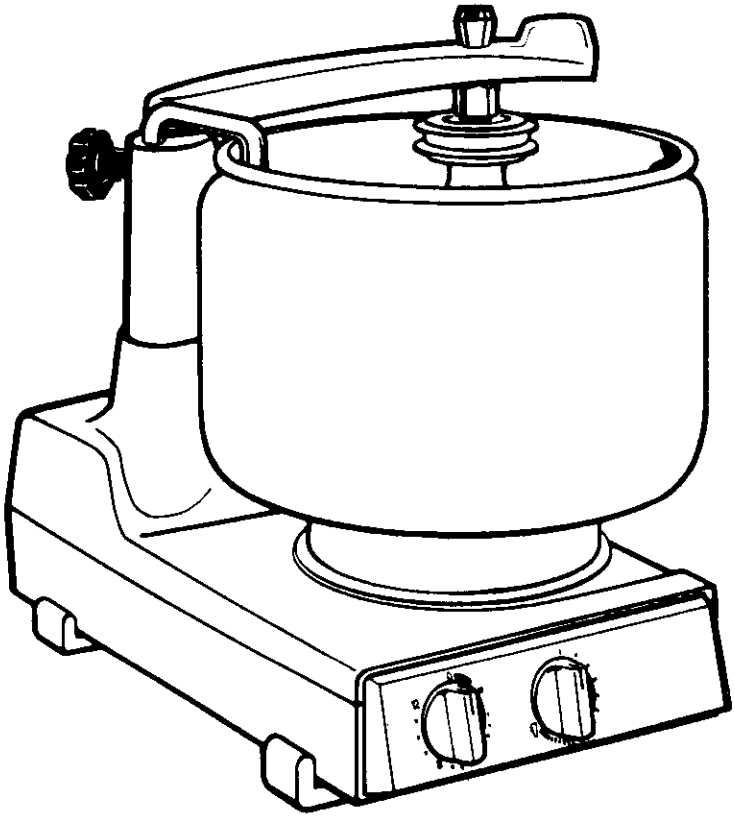
Electrolux

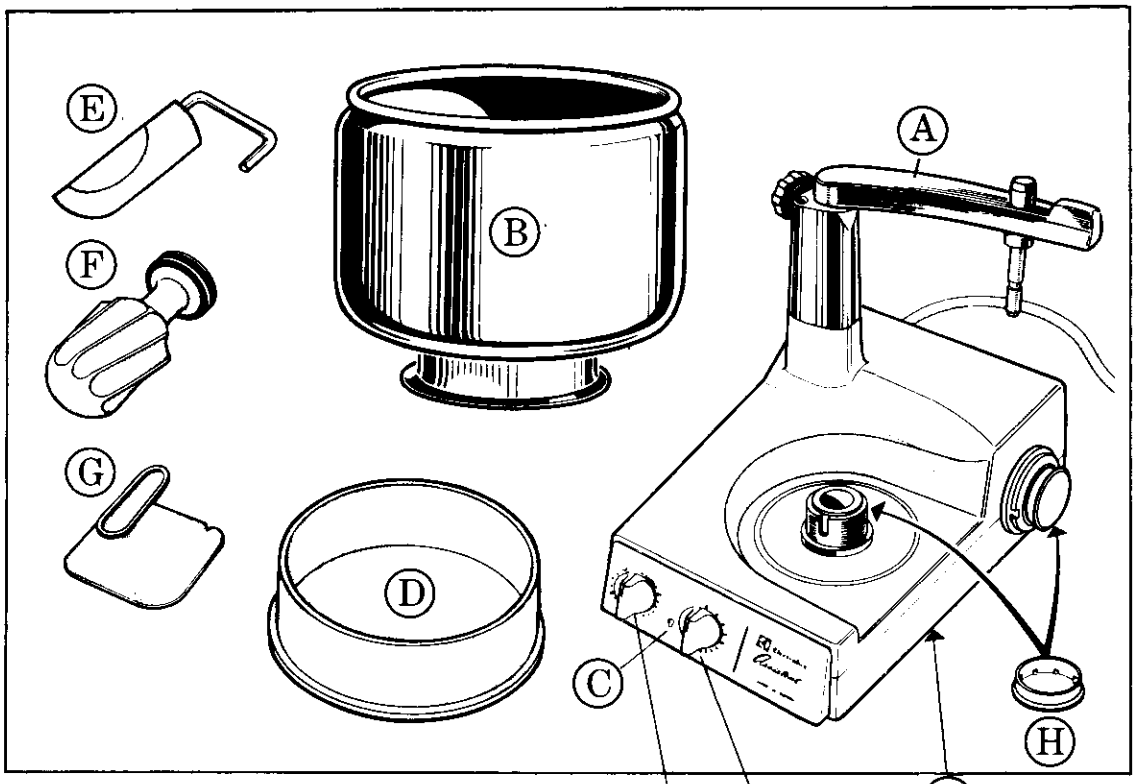
Assistent®

N 21



MACCHINA DA CUCINA POLIFUNZIONALE

Descrizione



(A) Supporto con perno rotante

(B) Recipiente in acciaio inox, capacità 7 litri

(C) Quadro di comando

(D) Coperchio per il recipiente

(E) Coltello

(F) Rullo

(G) Spatola

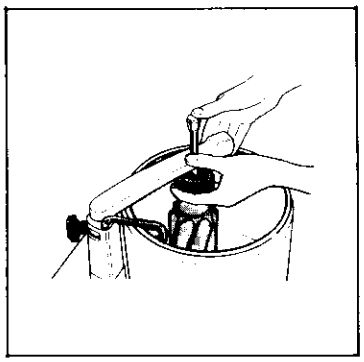
(H) Tappo di protezione del perno rotante

(I) Targhetta dati caratteristici

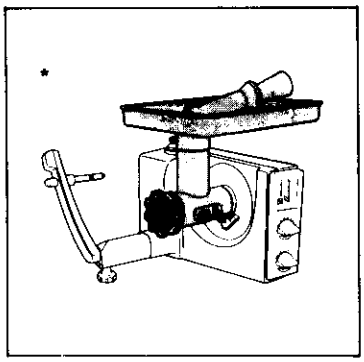
(K) Interruttore ON/OFF

(L) Interruttore per variazione velocità

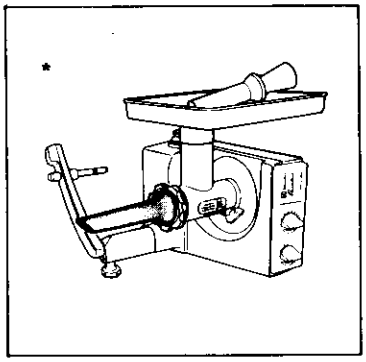
Funzioni



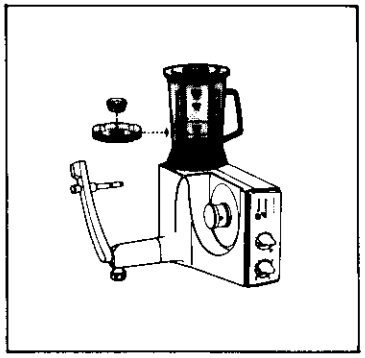
Recipiente, rullo, coltello



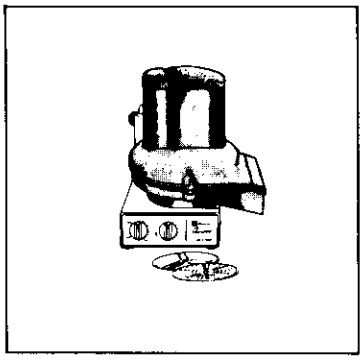
Tritacarne, vaschetta, pestello



Cannello per salsicce



Frullatore



Affetta-grattugiaverdura

Dati tecnici

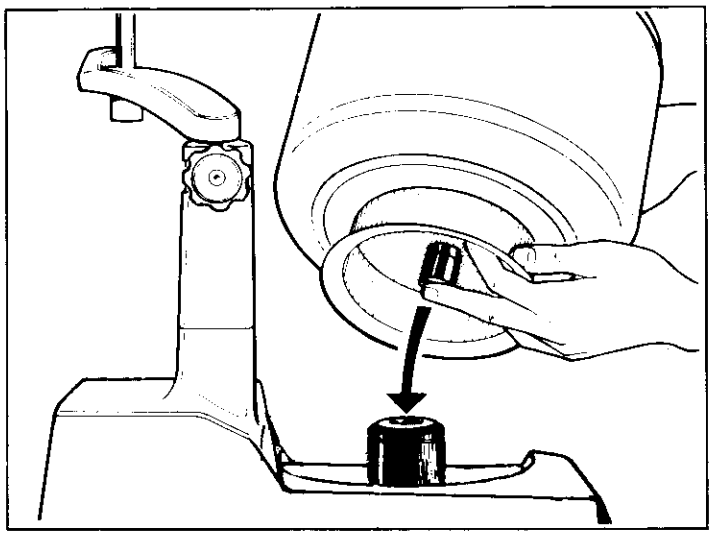
Voltaggio: 220 V
Potenza: 400 W
Altezza: 345 mm
(recipiente montato)
Lunghezza: 268 mm
(recipiente montato)
Profondità: 350 mm
(recipiente montato)

Uso del recipiente, del rullo, del coltello

Impastare con rullo e coltello

0,5 - 1 litro di liquido
Se si usano grassi o margarina ecc. sciogliere il grasso nel liquido e scaldare a 37° C.
Sbriciolare il lievito all'interno del contenitore.
Aggiungere zucchero, sale e spezie all'impasto fluido.
Quindi aggiungere tutta la farina nello stesso momento.

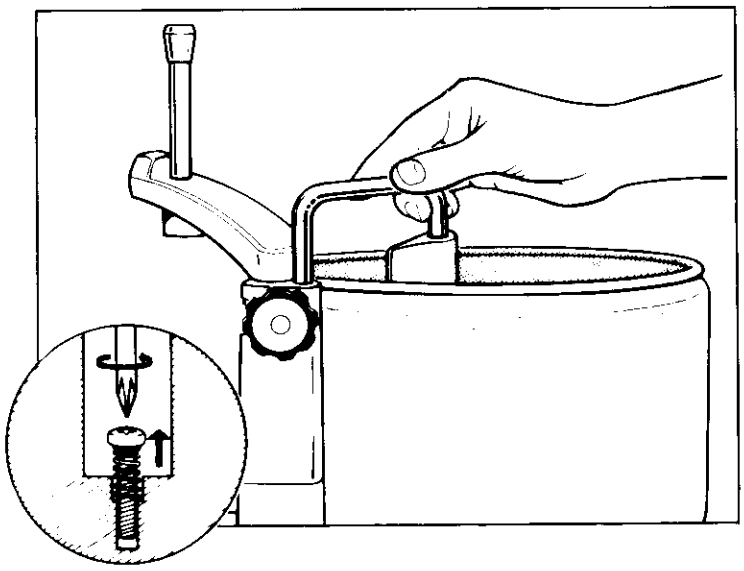
Azionare l'apparecchio sulla velocità bassa.
Bloccare il rullo a 2 - 4 cm. dal bordo del contenitore.
Aumentare a velocità alta.
Impastare per cinque minuti, a meno di diversa indicazione nella ricetta.



Inserire il contenitore nel perno rotante, come indicato nella figura.

Pasticcini all'uovo

2 - 3 infornate
Sbattere le uova con lo zucchero a velocità alta per circa cinque minuti.
Spostare alcune volte il rullo verso il centro del recipiente.
Spegnere l'apparecchio e aggiungere farina, lievito in polvere e aromi.
Riaccendere sulla velocità bassa.
Diluire l'impasto aggiungendo grassi sciolti e raffreddati e/o liquido.
Spegnere l'apparecchio non appena l'impasto è ben amalgamato.



Posizionare il coltello. Esso non deve toccare il fondo del contenitore.
(Regolare se necessario)

Pan di Spagna e impasto per biscotti.

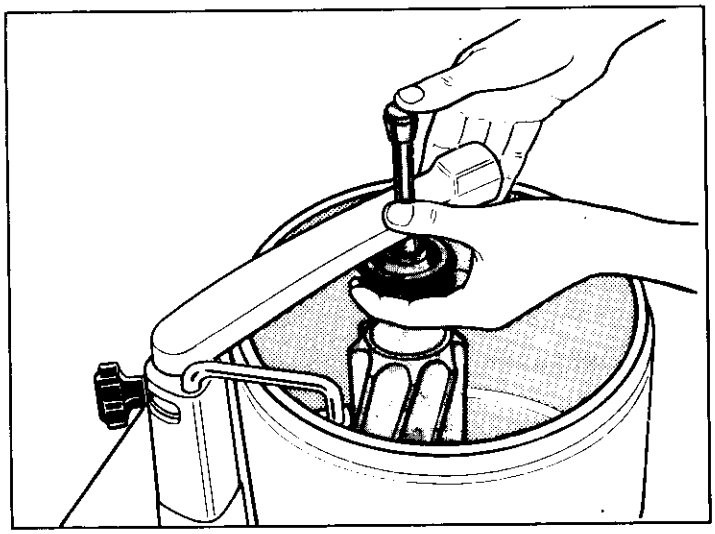
Amalgamare burro o margarina a temperatura ambiente, zucchero e uova a velocità alta per circa cinque minuti.
Muovere il rullo verso il centro del contenitore un paio di volte.
Spegnere l'apparecchio e aggiungere farina, lievito e i rimanenti ingredienti.
Spegnere l'apparecchio non appena l'impasto è ben amalgamato.

Panna montata.

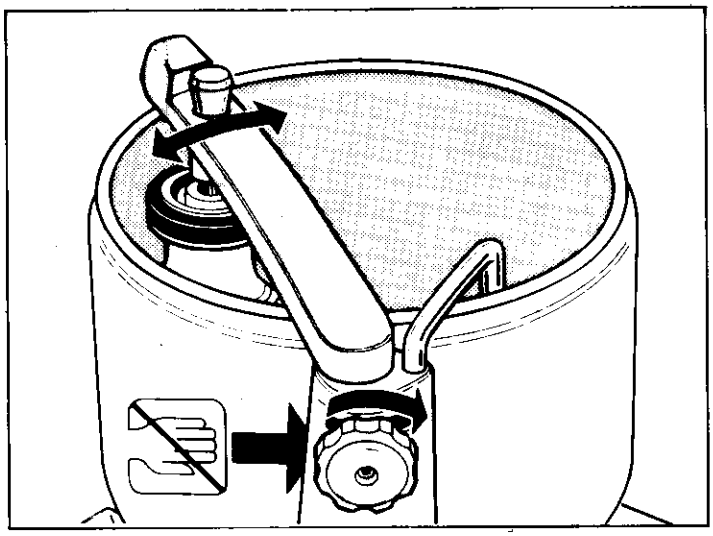
5 - 10 dl.
Montare con il rullo e con il coltello a velocità medio-alta, finchè la panna si addensa.

Impasto per meringata.

4 - 8 albumi.
Sbattere gli albumi a velocità alta finchè non si addensano.
Aggiungere zucchero in ragione di un cucchiaio alla volta.



Fissare il rullo al braccio.
Bloccare il braccio come indicato (se necessario).



Attenzione! Quando il braccio è bloccato può ancora muoversi al centro del recipiente ma non verso le sue pareti.

Carne macinata, carne tritata per salsicce e pateé.

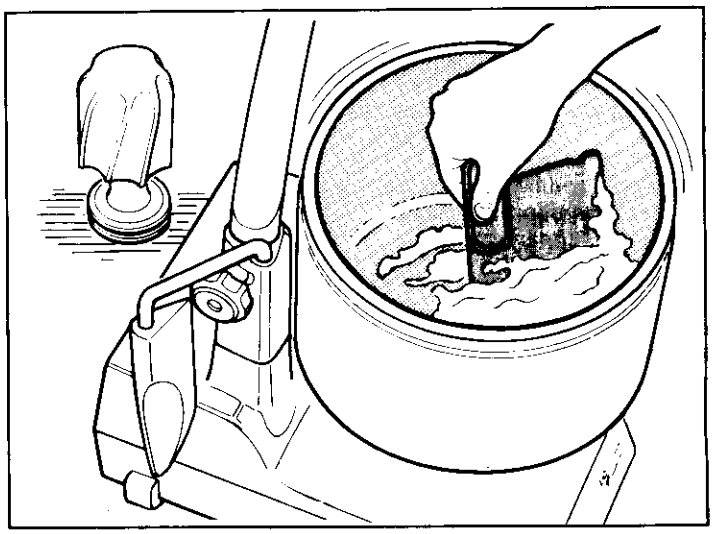
0,5 - 3 Kg
Versare nel contenitore tutti gli ingredienti, ad eccezione del liquido. Mescolare a velocità bassa, versando il liquido nello stesso tempo.
Se si impastano grandi quantità di carne, è meglio fissare il rullo a 1 - 2 cm. dal bordo del recipiente.

Crema di patate.

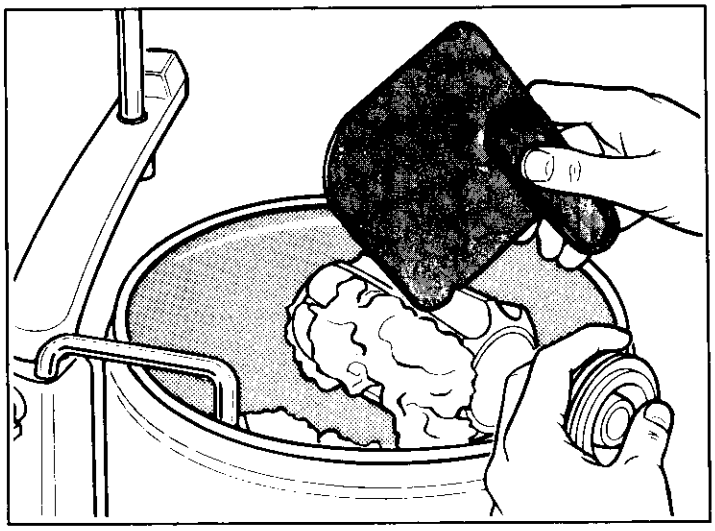
0,5 - 1,5 Kg
Mettere nel contenitore le patate bollite dopo averle fatte raffreddare un poco.
Passare le patate a velocità medio-alta, premendo contemporaneamente il rullo contro l'orlo del contenitore. Diminuire la velocità e aggiungere burro, sale, pepe ed eventuali altre spezie.
Diluire l'impasto con latte caldo finchè si raggiunge la densità richiesta.

Frullato di frutti di bosco.

0,5 - 2 litri
Usare solo il rullo.
Versare le bacche nel contenitore. Azionare sulla velocità bassa e premere leggermente il rullo contro l'orlo del contenitore. Continuare finchè tutte le bacche sono frullate. Spegnere l'apparecchio. Togliere il rullo e inserire il coltello. Aggiungere lo zucchero ed azionare nuovamente l'apparecchio sulla velocità bassa-media finchè lo zucchero non si è sciolto.



Spatola.
Usare la spatola per svuotare il contenitore.



Per pulire il rullo usare l'angolo della spatola opportunamente sagomato.

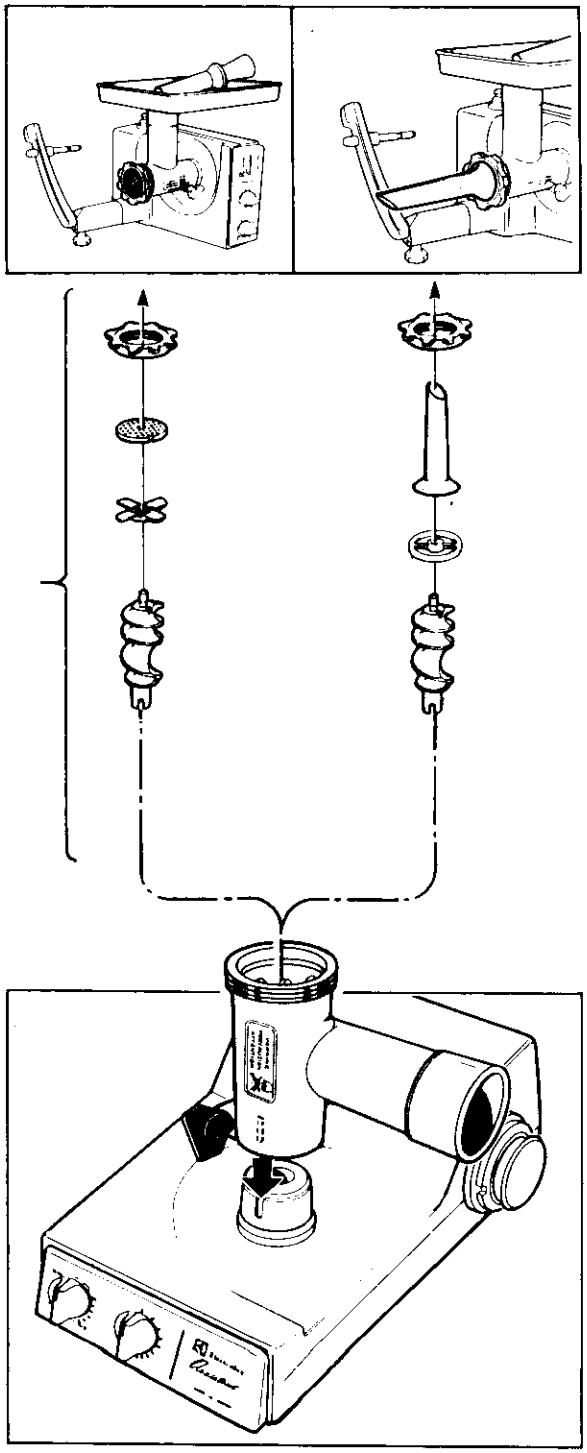
Tritatore con accessorio per insaccare

Per macinare.

Usare il macinatore per carne, prosciutto, fegato, pesce, patate, ortiche, spinaci, arance ecc.
Tagliare a pezzi o listarelle ciò che deve essere macinato.
La verdura va fatta bollire un po' prima di essere macinata.
Azionare l'apparecchio sulla velocità alta.
Usare il pestello per spingere carne e verdura; non utilizzare forchette o cucchiai.
Lasciare che sia la macchina a decidere il proprio carico di lavoro
- riempire quanto basta di volta in volta.

Per fare le salsicce.

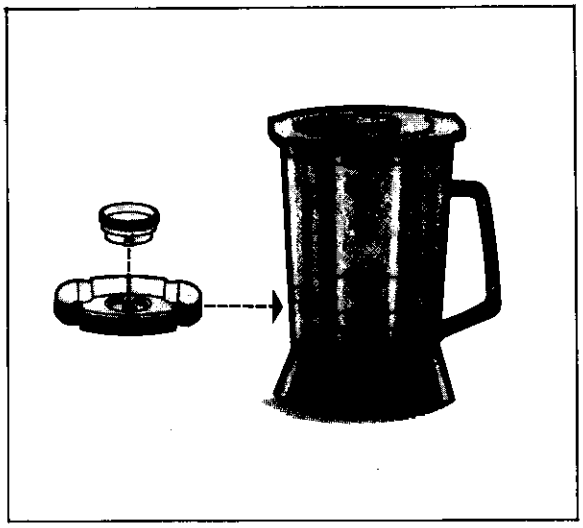
Montare il cannello per le salsicce come indicato nella figura.
Inserire il budello per la salsiccia sul cannello.
Riempire il macinatore di carne macinata per salsicce.
Azionare l'apparecchio a velocità bassa.
Rilasciare il budello a mano a mano che la carne lo riempie.
Se nella salsiccia si formano bolle d'aria, comprimerle delicatamente tramite le scanalature del cannello.

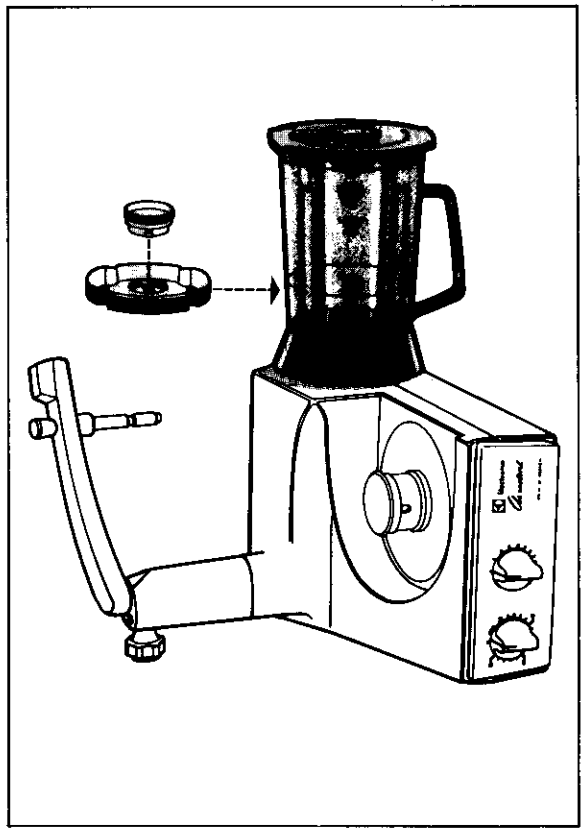


Fissare il tritatore al perno rotante.
Stringere i dadi.
Montare le parti come indicato nella figura.
Posizionare l'apparecchio sul lato supporto e fissare la vaschetta.

Frullatore

Introdurre nel frullatore i cibi da spezzettare, amalgamare e miscelare.
Porre il coperchio.
Voltare l'ASSISTENT di fianco come indicato nella figura.
Azionare l'apparecchio sulla velocità alta finchè la miscela si è ben amalgamata o ripartita.
Questa operazione può richiedere circa 30 - 40 secondi.
Se bisogna aggiungere qualcosa, o diluire il composto mentre l'apparecchio è in funzione, sollevare il tappo centrale e aggiungere o versare i rimanenti ingredienti.
L'uso del frullatore permette di spezzettare finemente carne, fegato e pesce , al fine di preparare carne cruda, paté di fegato e pesce macinato.
Frullando verdura cotta o cruda si ottengono minestre o purè; con verdura, patate, carne cotta o pesce si possono preparare pappe per neonati; mandorle e noci tritate possono essere cotte al forno o usate per guarnizioni.
È possibile inoltre polverizzare le spezie, frantumare il ghiaccio, mescolare bevande o composti, amalgamare maionese e condimenti, tritare cipolle, barbabietole e uova sode.
Il frullatore è dotato di un coperchio extra che si inserisce all'interno dell'apparecchio.
Questo coperchio è progettato per i casi in cui si debbano frantumare quantità molto piccole, quali ad esempio le spezie.
Il coperchio evita che le spezie si attacchino alle pareti del frullatore e permette una frantumazione più veloce ed agevole.



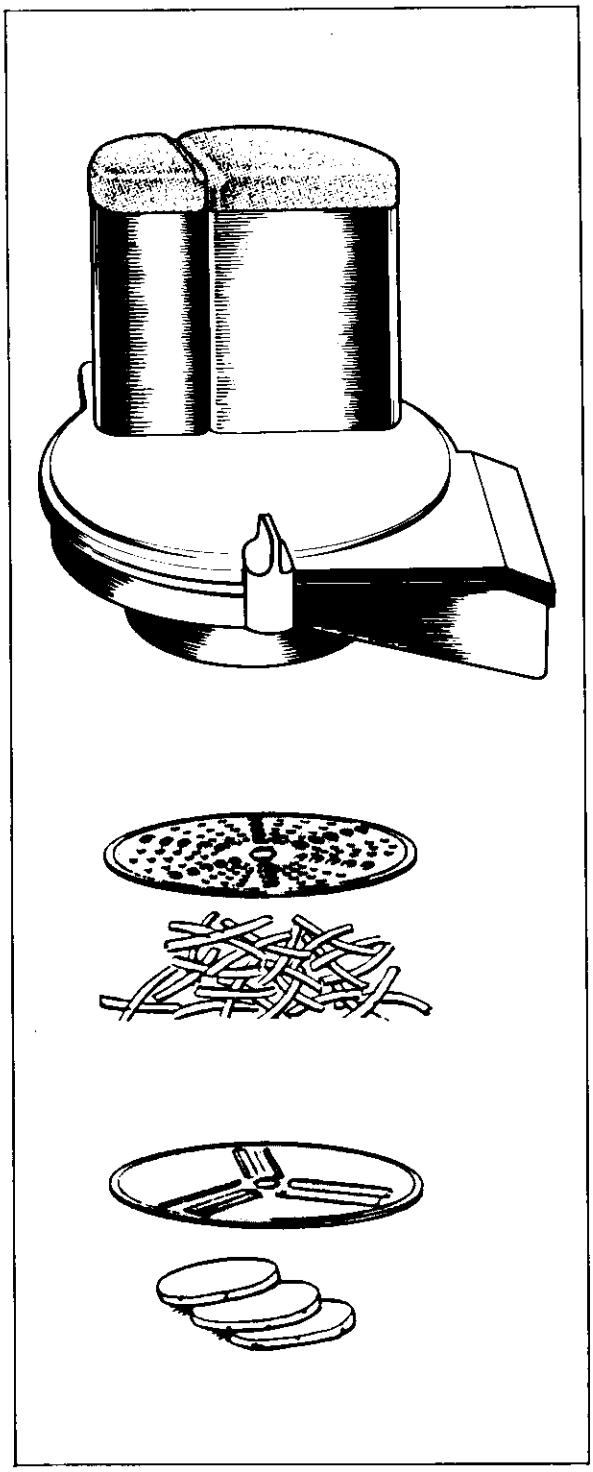


Consigli utili.

Le spezie si polverizzano meglio e più uniformemente poche alla volta attraverso il foro del coperchio.
Frutta e verdura saranno migliori se aggiungerete un po' di acqua o brodo.
Seguite lo stesso procedimento anche per le pappe per neonati.
Salse e purè troppo densi diventeranno più fluidi se li farete «saltare» un po' accendendo e spegnendo l'apparecchio mentre frullate.
Per ottenere i migliori risultati, non riempite troppo il frullatore.
Il frullatore non dovrebbe essere riempito di liquidi per più di $^3/_4$ e il volume degli ingredienti solidi non dovrebbe superare la metà di quello del frullatore.

Affetta-grattugiaverdura

Sbucciare e sciacquare tutta la verdura e la frutta da affettare o grattugiare.
La grattugia consente di grattugiare finemente ortaggi e altra verdura cruda, mandorle, noci e croste di pane da cucinare o da infornare.
È poi possibile grattugiare più grossolanamente ortaggi, frutta, verdure per passati, tortini e sformati, mandorle, noci e formaggio per guarnizioni o ripieni.
Si possono affettare finemente cetrioli freschi, patate o pezzi di cioccolato, e si possono anche ottenere fette più spesse di ortaggi, cipolle, mele e cavolo.



Consigli utili.

Grattugiare o affettare la verdura cruda direttamente nel piatto di portata; così facendo non sporcherete altri piatti.
Grattugiare o affettare direttamente nella teglia quando si preparano patate al formaggio e piatti simili.
Grattugiate parecchio formaggio ogni volta e conservatelo nel frigorifero; oltre ad averlo sempre pronto, risparmierete tempo per prepararlo e per lavare l'apparecchio.
Grattugiate il pane raffermo direttamente in un sacchetto di plastica o in un contenitore. Mettendo una busta di plastica sullo sbocco della grattugia si eviterà di macchiare o rovesciare nulla.
I pezzi di cioccolato grattugiati grossi permettono di ottenere delle ornamentali guarnizioni.
Se li spargerete direttamente sulla torta o sul dolce ancora tiepidi, otterrete delle eccellenti decorazioni al cioccolato.

Pulizia.

Tutti i componenti dell'affetta-grattugiaverdura possono essere lavati in lavastoviglie. Sistemarli nel cestello più alto in modo che non si deformino qualora l'operazione di asciugatura avvenisse a temperatura troppo elevata.

Scegliere il disco grattugia adatto all'operazione che si intende svolgere. I dischi sono reversibili.

Disimballaggio

All'apertura della confezione assicurarsi che l'apparecchio sia intatto, e che non manchi nessun componente.
Eventuali danni dovuti al trasporto devono essere dichiarati immediatamente (entro 7 giorni).

Sicurezza e garanzia.

L'apparecchio è progettato per uso famigliare in conformità con le istruzioni per l'uso.
Il prodotto ha una garanzia di un anno.

Assistenza e pezzi di ricambio.

Per l'assistenza all'apparecchio rivolgersi ai rivenditori Electrolux. Quando ci si rivolge al rivenditore indicare i guasti rilevati nell'apparecchio.
Citare il numero di matricola ed il nome del modello, stampati nella targhetta dei dati caratteristici situata nella parte inferiore dell'apparecchio.

Se l'apparecchio non funziona.

Controllare che il cavo di alimentazione sia collegato alla presa di corrente, che i componenti che si stanno usando siano montati correttamente e che i fusibili siano posizionati correttamente e funzionanti.

Manutenzione e pulizia dell'apparecchio.

Asciugare l'apparecchio dopo l'uso.
Spesso è sufficiente svolgere questa operazione con uno straccio leggermente umido, altrimenti usare un po' di detersivo.
Non usare sostanze chimiche corrosive o materiali graffianti.
Il corpo dell'apparecchio che alloggia il blocco motore non deve essere immerso nell'acqua.

8202509oo